



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İSKOÇ ÇÖREĞİ

Yarım paket tereyağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı ince çekilmiş badem
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay kaşığı rende limon kabuğu
1 paket kabartma tozu
1 çimdik tuz
Alabildiği kadar un

Yumuşak tereyağı, şeker, süt mikserle iyice çırpılır. Üzerine badem, limon kabuğu, tuz, kabartma tozu ve yumuşak kıvam alana kadar un eklenir. En son üzüm eklenir. Hamur 15 dakika kadar dinlendirilir. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.